

Dava Bitæ.

Von Canehl 2. Loht / Kubeben 1. Oventin / Muskatennuß $\frac{1}{2}$.
 Loht / Muskatennußblumen 3. Oventin / Ingber / Nägelein /
 Galgant / Zitwer von jedem 1. Loht / Rebarber 3. Oventin / rothe
 Rosen / Rosmarien von jedem $\frac{1}{2}$. Handvoll / stosse und schneide ihn
 was gesossen und geschnitten muß werden / gieß Brantwein drauf /
 und distillire alles durch.

Magen = Brantwein.

Römischen Calmus 4. Loht / Süßholz 4. Loht / Leinen Saa-
 men 4. Loht / Zitronenschalen 3. Loht / Canehl 4. Loht / Gal-
 gant-wurzel 3. Loht / Pommeranken-Schahlen 3. Loht / weisser
 Enhian 3. Loht / Marisbern-Wurzel 3. Loht / Pfirsich-Körner
 4. Loht / weissen Steinbeer-wurzel 3. Loht / Muskatennußblumen 3.
 Loht / Juden-Kirschen 3. Loht / Feld-Kümmel 4. Loht / Lorbeer 3.
 Loht / Fenchelsaamen 4. Loht / Zitwer-wurzel 3. Loht / Kirschkörner
 4. Loht / Eppich-saamen 3. Loht / Wacholbeeren 4. Loht / Pfeffer-
 kümmel 3. Loht / Römische Kamillen-blumen 3. Loht / gelb Rüben-
 saar 3. Loht / Annis-saamen 4. Loht / Meer-hirse 3. Loht. Gieß 12.
 Kanne Franschen Brantwein über obgenante Sachen / laß sie ein-
 geweicht 48. Stunden stehen / und alsdenn distillire / thue hinzu
 für 12. β . Muscus, thue ferner für 12. β . Ambra und in den Helm $3\frac{1}{2}$.
 Loht Terpentin:

Oder diese Ingredienten werden theils zerschnitten / theils
 gestossen und hernach vermischt / hierüber gießt man 4. Stoop fran-
 schen Brantwein / und läßt es fest zugebunden 14. Tage stehen / her-
 nacher kan man noch 8. Stoop Brantwein nehmen / und nach ge-
 rade ehe es distilliret wird / aufgießen / die $3\frac{1}{2}$. Loht Terpentin müs-
 sen nicht mit den Kräutern eingeweicht / sondern allemahl in den
 Helm eingelegt werden. Wann der Brantwein nun verfertigt ist /
 so nimt man gut Brunn-wasser und fein Zucker / und kocht daraus
 einen Sirup / damit macht man es so gelinde / wie es ein jeder gerne
 trincket / dieser Magen-brantwein ist in vielen Kranckheiten / inson-
 derheit wider den Stein dienlich.

Röst.